

CARDÁPIO



RESTAURANTE

PROGRAMAÇÃO DE CARDÁPIOS

Mês: Dezembro/2024

| DATA | EXTRAS | MOLHOS | SALADA CRUA | SALADA COZIDA | PRATO PRINCIPAL | ACOMPANHAMENTO | GUARNIÇÃO | SOBREMESA | PÃES PASTAS PATÊS | OPÇÃO VEGETARIANA | MARMITA DO DIA | MARMITA KIDS |
|--------------------|---|---------------------------------------|--|---|---|--|--|--|-----------------------------------|---|---|---|
| SEGUNDA (01/12) | Uvas passas Tomate seco Milho Ervilhas | Mostarda e mel Ervas finas Rosê | Salada tropical Tomate em pétalas Vinagrete c/ grão de bico Acelga c/ laranja Pepino japonês fatiado c/ gergelim | Maionese de batata Salada de mix de repolho refogado Cenoura cozida | Bife de carne acebolada Isca de peixe Coxa e sobrecoxa grelhada c/ cebola roxa Bisteca grelhada ao molho chimichurri | Arroz branco Arroz integral Feijão carioca Arroz ao forno | Beterraba cozida Abobrinha refogada Espaguete ao alho e óleo Farofa de cebola | Tartelete de morango Mousse de limão Pudim de leite Frutas da estação fatiadas Mosaico | Pão de Ciabatta Patê de frango | Bolinho de proteína de soja (proteína de soja, cenoura ralada, cebola picada, farinha de aveia ou de trigo, ovo, shoyu, temperos a gosto) | Isca de carne acebolada Arroz branco ou Arroz integral Feijão Carioca Cenoura cozida Espaguete ao alho e óleo | Isca de carne acebolada Arroz branco ou Arroz integral Feijão Carioca Cenoura cozida |

Para maiores informações sobre as preparações que contêm Glúten e Lactose, consulte a descrição das preparações expostas no buffet ou envie um e-mail para nutricao@sescdf.com.br
* Cardápio sujeito a alterações